

Zadruga proizvajalcev istrskega pršuta

ISTARSKI PRŠUT/ ISTRSKI PRŠUT

Oznaka izviranosti

SPECIFIKACIJA



ISTARSKI PRŠUT

Julij 2014

VSEBINA:

1. IME IZDELKA	1
2. OPIS IZDELKA	1
2.1. Splošna definicija	1
2.2. Opis surovine	1
2.3. Opis končnega izdelka	2
3. ZEMLJEPISNO PODROČJE PROIZVODNJE	2
3.1. Področje proizvodnje surovine	2
3.2. Področje proizvodnje izdelka	3
4. DOKAZ O POREKLU	4
5. POSTOPEK PROIZVODNJE IZDELKA	4
5.1. Oblikovanje	4
5.2. Soljenje in stiskanje	5
5.3. Sušenje in zorenje	5
5.4. Označevanje, porcioniranje in pakiranje	6
6. POVEZANOST IZDELKA Z ZEMLJEPISNIM PODROČJEM PROIZVODNJE	7
6.1. Podrobnosti o zemljepisnem področju	7
6.2. Podrobnosti o kakovosti in lastnostih izdelka	10
6.3. Povezava med zemljepisnim področjem in lastnostmi izdelka	11
7. POOBLAŠČENI ORGAN ZA PREVERJANJE SKLADNOSTI	12
8. PRAVILA OZNAČEVANJA IZDELKA	12
9. ZAHTEVE, PREDPISANE S POSEBNIMI PREDPISI	13
PRILOGA 1 – Objava prijave oznake izviranosti in sklepa o njeni uporabi	
PRILOGA 2 – Fotografije surovine in končnega izdelka	
PRILOGA 3 – Zemljevidi področja proizvodnje surovine in izdelka	
PRILOGA 4 – Obrazci sistema sledljivosti	
PRILOGA 5 – Zgodovina proizvodnje pršuta v Istri in kulturno-tradicionalne posebnosti	
PRILOGA 6 – Naravni pogoji na področju proizvodnje izdelka	
PRILOGA 7 – Izsledki kemijskih analiz pršuta	
PRILOG 8 – Seznam literature in fotokopije pisnega gradiva	

1. NAZIV IZDELKA

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“

2. OPIS IZDELKA

2.1. Splošna definicija izdelka

Istarski pršut/istrski pršut je trajni suhomesnati izdelek iz svinjskega stegna brez nogice, kože in podkožnega mastnega tkiva z medeničnimi kostmi, suho obdelan z razsolom, morsko soljo in začimbami, s procesoma sušenja in zorenja, ki trajata najmanj eno leto, in sušen na zraku brez dimljenja. Istarski pršut/istrski pršut spada v kategorijo 1.2. – mesni pripravki in izdelki iz mesa.

2.2. Opis surovine

2.2.1. Istarski pršut/istrski pršut se proizvaja izključno iz svežih stegen, ki so pridobljena iz svinj, povrženih in rejnih na zemljepisnem področju, ki je opisano v točki 3.1. Znotraj tega področja se nahajajo tudi vse klavnice in razsekovalnice, ki imajo potrdilo za klanje oziroma pripravo stegen, namenjenih proizvodnji istarskega pršuta/istrskega pršuta.

2.2.2. Zaradi izpolnitve zahtev te specifikacije, ki se nanaša na lastnosti surovine za proizvodnjo istarskega pršuta/istrskega pršuta, je pri reji živali treba upoštevati naslednje določbe:

a) Dovoljena je uporaba potomcev staršev plemenitih pasem in njihovih križancev, razen pietrena in njegovih križancev.

Starši uporabljenih živali morajo biti vpisani v matično knjigo ali rejne vpisnike, ki jih vodijo pooblaščen ustanove ali rejne organizacije oziroma rejne družbe.

b) Dovoljena je samo uporaba enoletnih svinj in kastrata.

c) Uporabljeni genotipi morajo zagotoviti doseganje velike telesne mase z dobrim prirastom in dobrim izkoristkom hrane ter mesnatosti svinjskih polovic in mesnatosti stegen. Povprečna telesna masa svinj po skupinah pri klanju mora biti večja od 160 kg žive teže.

2.2.3. Krmljenje svinj za proizvodnjo istarskega pršuta/istrskega pršuta se izvaja z zmesmi, ki so proizvedene v mešalnicah ali na posestvu, ki krmi svinje. Vse sestavine zmesi razen mineralov vitaminov in ostalih aditivov morajo v čim večji meri izhajati s področja, navedenega v točki 3.1. te specifikacije. Poreklo vseh sestavin mora biti sledljivo od mesta proizvodnje do staje ter ga mora nadzirati pooblaščen nadzorni organ.

Poleg zmesi se pri hranjenju svinj lahko uporabljajo pšenica ali pšenični posevki, sveža detelja in lucerna, buče, zeljarice, repa, repini rezanci, sirotka in kuhani krompir.

Za krmljenje svinj je prepovedano uporabljati piske tropine, pomije in klavnične odpadke.

2.2.4. Tehnologija reje mora biti usmerjena k zagotavljanju zmernega prirasta in pridobivanju čim manj mastno težkih svinj oziroma takih, ki imajo dobro razvita stegna.

2.2.5. Najmanjša življenjska doba živali v trenutku klanja mora biti devet mesecev.

2.2.6. V trenutku klanja morajo biti živali v odličnem zdravstvenem stanju, po klanju pa morajo biti popolnoma izkrvavele.

2.2.7. Po klanju se za stegna ne smejo biti uporabiti nobeni drugi postopki konzerviranja kot samo hlajenje. To pomeni, da se morajo med skladiščenjem in transportom stegna hraniti pri temperaturi od -1 do $+4$ °C. Zamrzovanje ni dovoljeno.

2.2.8. Čas, ki lahko preteče od klanja svinj do soljenja stegen, ne sme biti krajši od 24 ur niti daljši od 96 ur.

2.3 Opis gotovega izdelka

2.3.1. Na koncu proizvodnega procesa ima istarski pršut/istrski pršut določene fizikalno-kemične (glej prilogo 7) in organoleptične lastnosti.

2.3.2. Organoleptične lastnosti istarskega pršuta/istrskega pršuta morajo v trenutku, ko gre ta na tržišče, ustrezati naslednjim zahtevam:

- a) podaljšana pravilna oblika tipična za istarski pršut/istrski pršut (glej sliko 2 v prilogi 2), brez nogice in kože, razen v predelu pod skočnim sklepom (glej točko 5.1.), pravilno zaobljen rob, ravnih površin, ki so čiste ali z nanosi plesni v tankem sloju, razpoke, ki so nastale pri zorenju, pa so lahko premazane z zaščitno zmesjo;
- b) mišično tkivo je na preseku enolične rožnato rdeče barve, brez izpostavljenih diskoloracij, mastno tkivo je bele barve;
- c) na povprečnem preseku so mišice medsebojno povezane, površine mastnega tkiva med mišicami so majhne;
- d) čvrst, neelastičen, temen površinski rob, ki ni pretrd ali debel, tako da omogoča lahko in pravilno rezanje, pri tem pa je mišično tkivo v notranjosti mehko;
- e) značilen izrazit vonj po osušenem zrelem svinjskem mesu in začimbah, s katerimi je bilo obdelano, brez primesi nezaželenih vonjav;
- f) izrazito poln okus, brez kiselkastih, grenkih ter drugih tujih okusov in zmerna slanost;
- g) polne in intenzivne arome brez sledi prežganosti ali drugih tujih okusov, nastalih kot posledica kvarjenja ali nepravilnega postopka proizvodnje.

2.3.3. Fizikalno-kemične lastnosti istarskega pršuta/istrskega pršuta morajo biti v okviru postavljenih naslednjih vrednosti:

- a) natrijev klorid – manj kot 8 %;
- b) aktivnost vode (a_w) – pod 0,93.

2.3.4. Masa istarskega pršuta/istrskega pršuta mora biti v trenutku, ko gre na tržišče, najmanj 7 kilogramov.

3. ZEMLJEPISNO PODROČJE PROIZVODNJE

3.1 Področje proizvodnje surovine

Področje proizvodnje surovine, namenjene proizvodnji istarskega pršuta/istrskega pršuta, je omejeno na področje proizvodnje istrskega pršuta, opisanega v točki 3.2, in na naslednje županije v Republiki Hrvaški: Primorsko-goranska (omejeno samo na kopenski del, brez otokov), Karlovška, Sisško-moslavaška, Zagrebška, Bjelovarsko-bilogorska, Koprivniško-križevaška, Medžimurska, Virovitiško-podravska, Požeško-slavonska, Brodsko-posavska, Osješko-baranjska in Vukovarsko-sremska (glej prilogo 3).

Oznaka izvirnosti „istarski pršut“ je bila prvič registrirana leta 2002 (glej prilogo 1), s čimer je omogočeno, da je področje proizvodnje surovine širše od področja proizvodnje izdelka.

3.2 Področje proizvodnje izdelka

Področje proizvodnje istarskega pršuta/istrskega pršuta je omejeno na del področja istrskega polotoka, v katerega niso vključeni otoki, ki se nahajajo ob njem.

Začetna točka meje zemljepisnega področja proizvodnje istarskega pršuta/istrskega pršuta se nahaja v zalivu Stupova, na meji med Istrsko in Primorsko-goransko županijo, in od tam sega proti zahodu po potoku Supot ter pride do kote 780 (Sisol). Meja poteka naprej po meji med Istrsko in Primorsko-goransko županijo proti severu prek kote 780 (Šikovac), predela Prodol, kote 907 (Brgud), kote 826, predela Senošetice, zahodno od trigonometra 835, zahodno od vasi Podmaj, prek trigonometra 969 (Maj) in do vasi Mala Učka. Od tam je meja dalje proti severu po predelih Krasa, Grdega Dolca in Krasice, kjer pride do ceste za Učko vzhodno od kote 651.

Meja gre naprej na severovzhod med kotama 880 in 920, severno od Črmušnjaka in kote 1057 proti vzhodu, potem ostro zavije po meji Primorsko-goranske in Istrske županije proti severozahodu in poteka poleg Male Drage, vzhodno od trigonometra 1176 Ošalj vrh, proti severu, vzhodno od kote 1180, poleg Dolčine naprej na sever, južno od kote 902 zavije proti severozahodu, teče med Bončić kučo in Topolovcem ter pride na Suhi kuk.

Od Suhega kuka poteka meja naprej proti severozahodu in severovzhodu ter jugozahodno od Prapotnjaka zavije na sever in ostro na severozahod, gre južno od Žlibine v predelu Šija (trigonometer 1089) in poleg Oštrog vrha (trigonometer 1162), Golaša (kota 1128), južno od Zabanice, prek Sapana, Kopitnjaka, pri Pilji zavije na sever, pri Banarskem vrhu na severozahod do Ošljaka ter proti severovzhodu prek Sečine do področja Reбри.

Po Reбри zavije na severozahod in prek Grabrove glave (kota 883) do točke vzhodno od kote 828 pri mestu Ravni Kot.

Naprej meja potuje proti zahodu, pelje južno od Ravnega Kota, prek kote 1023 in trigonometra 1028,5, zavije na severozahod prek Vincarije, pride južno do Glavičorke (trigonometer 1083), kjer zavije malo na zahod pa spet na severozahod do Lipice, gre dalje jugozahodno od kote 979 Lipica in kote 953 M. Plešivica in dalje proti severozahodu ter pride do Malih Vrat (kota 695). Tu zavije na zahod do Jelovščine pa proti jugozahodu, poleg trigonometra 851 M. Grižan gre proti jugovzhodu in

severozahodno od Blažinovega vrha, kjer ostro zavije proti zahodu, gre severno od Stružnjaka in Gnojina (koti 781 in 776), potem pa zavije proti jugozahodu in pride na cesto Jelovice–Podgorje. Naprej poteka meja po tej cesti proti severozahodu skozi Podgorje, po cesti naprej severno od mest Praproče in Črnotiče, južno od kote 447 Gaber. Nadaljuje se po cesti severno od Kastelca proti Sočerbi, pred Sočerbo gre prek trigonometra 447 do meje med Republiko Slovenijo in Republiko Italijo.

Naprej teče meja proti zahodu do morske obale pri mestu San Bartolomeo in po morski obali proti jugovzhodu do začetne točke v zalivu Stupova.

Grafični prikaz meje področja proizvodnje istarskega pršuta/istrskega pršuta se nahaja v prilogi 3.

4. DOKAZ O POREKLU

Sledljivost v verigi proizvodnje istarskega pršuta/istrskega pršuta temelji na fizičnem označevanju svinj, stegen in pršuta ter na dokumentacijskem sistemu, ki je predpisan s specifikacijo, oziroma na dokumentih, ki so predpisani z zakoni.

V proizvodnji istarskega pršuta/istrskega pršuta se uporabljajo svinje, ki izvirajo od staršev, vpisanih v matično knjigo ali rejne vpisnike, ki jih vodijo pooblaščen ustanove ali rejne organizacije oziroma rejne družbe. Svinje se označujejo s progresivnimi številkami ali z alfanumerično kombinacijo, ki omogoča nedvoumno ugotavljanje genskega porekla. Če se na posamezni farmi vzrejajo svinje iste genske sestave, zadošča, da se označijo s tetoviranjem številke farme. Tetoviranje se mora opraviti čim prej, najkasneje do konca odstavitve pujskov. Označene svinje se morajo vpisati v evidenco, ki jo vodi svinjerejec. Pred začetkom krmljenja se svinje označi tudi z ušesno znamko, na podlagi zakona o označevanju in registraciji svinj.

Med vso življenjsko dobo svinj se spremlja tudi poreklo hrane za živali. Vsaka krmila, s katerimi se hranijo živali, morajo izhajati s področja, ki je navedeno v točki 3.1. te specifikacije. Vsak proizvajalec zmesi za hranjenje svinj mora imeti vzpostavljen interni sistem sledljivosti, ob pomoči katerega je mogoče nedvoumno ugotoviti poreklo vseh krmil, ki se nahajajo v zmesi. Če kmetijsko gospodarstvo, ki krmi svinje, del hrane zanje ali vso proizvaja na lastnem gospodarstvu, mora dokazati poreklo in količino proizvedene hrane.

Po klanju in razseku svinj se v razsekovalnici na vsako stegno namesti progresivna oziroma serijska številka. Odvisno od tehničnih sredstev, s katerimi razpolaga razsekovalnica, je serijska številka lahko: vpisana na ploščici, ki se z vijakom pričvrsti na distalno stran proksimalne vrste skočnih kosti ali se na stegno pritrdi kako drugače; na dvodelni plombi, ki se pričvrsti na kožo; ali na mikročipu, ki se vstavi pod kožo pršuta. Neodvisno od tehnične rešitve, ki je uporabljena za označevanje stegna, mora ostati serijska številka na stegnu do konca zorenja oziroma dokler se ne da pršut na tržišče.

Preden gre pršut na tržišče, se preverja njegova kakovost. Če je proizveden v skladu s specifikacijo in vsemi zahtevami po kakovosti, se nanj namesti vroči žig, ki vsebuje skupni žig istarskega pršuta/istrskega pršuta in številčno oznako proizvajalca.

Sledljivost proizvoda mora biti zagotovljena tudi v fazi izkoščevanja, razkosavanja ali rezanja zaradi porcioniranja in pakiranja z namenom nadaljnje prodaje. Pri dajanju na trg morajo vsa pakiranja porcij pršuta vsebovati napis in oznako iz točke 8 te specifikacije.

Spremljanje in nadzor sledljivosti v proizvodnji istarskega pršuta/istrskega pršuta sta mogoča prek dokumentacijskega sistema, ki vsebuje nabor posebnih obrazcev, v katere se vpisujejo ključni podatki (glej prilogo 4).

5. POSTOPEK PROIZVODNJE IZDELKA

5.1. Oblikovanje

Stegna, ki se uporabljajo pri proizvodnji istarskega pršuta/istrskega pršuta, se obdelujejo z medeničnimi kostmi. Po razseku trupa se stegno oddvoji od svinjske polovice z rezom med zadnjim ledvenim (v. *lumbales*) in prvim križnim (v. *sacrales*) vretencem. Na stegnu ostanejo kosti kolkov – bočna (*os ilium*), sedna (*os ischii*) in sramnica (*os pubis*) –, odstranijo se samo križna kost (*os sacrum*) in repna vretenca (v. *caudales*).

Rez se izvede v križnem sklepu (*a. sacroilicus*), ki prek sklepnih površin v obliki hruške povezuje *ala ossis illium* na bočni kosti kolkov in dorzalno površino *ale sacralis* križne kosti. Nogica se oddvoji v skočnem sklepu (*a. tarsi*) tako, da v zvezi s podkolenskimi kostmi (*tibia in fibula*) ostane proksimalna vrsta (*talus in calcaneus*) skočnih kosti. Z lateralne in medialne strani stegna se odstranita koža in podkožno mastno tkivo do višine 10–15 cm proksimalno od skočnega sklepa. Za del, na katerem ostane koža, se zaveže vrv za obešanje. Tako obdelana stegna so značilno dolga in zaprte površine (glej sliko 1 v prilogi 2).

Masa obdelanega svežega stegna, ki se uporablja za proizvodnjo istarskega pršuta/istrskega pršuta, mora biti najmanj 13 kilogramov.

5.2. Soljenje in stiskanje

Neposredno pred soljenjem se iz stegna z močnimi potezami ročno iztisne zaostala kri iz bedrne arterije (*a. femoralis*) ter vseh ostalih vidno prekrvavljenih področij.

V procesu proizvodnje istarskega pršuta/istrskega pršuta je dovoljena izključno uporaba postopka suhe obdelave stegen z razsolom.

Stegna se natrejo z zmesjo morske soli in začimb (mleti črni poper – *Piper nigrum*, česen – *Allium sativum*, lovor – *Laurus nobilis* in rožmarin – *Rosmarinus officinalis*). Soljenje se opravlja ročno tako, da se suhi razsol čvrsto vtire v vse površine stegna, votline in razsekanine ter v odprto področje pri kosteh skočnega sklepa. Po soljenju se s stegen z roko obriše višek soli ter se jih zloži na police, na katerih ostanejo najmanj sedem dni. V prostorih, v katerih se opravljata soljenje in stiskanje, je zaželeno, da so police, na katerih ležijo stegna v procesu soljenja, izdelana iz tradicionalnega materiala – lesa. Temperatura v prostoru mora biti od 0 do 6 °C.

Postopek soljenja stegen se sme odvijati samo v času od 15. oktobra do 20. marca, ker je za proizvodnjo istarskega pršuta/istrskega pršuta visoke kakovosti treba surovino v fazi sušenja izpostaviti naravnim pogojem. Ugodni naravni pogoji so odvisni predvsem od pojava hladnega in suhega vetra (burje), ki piha v zimskem razdobju.

Po koncu faze soljenja se začne faza stiskanja, ki se lahko opravlja v istih prostorih kot soljenje. Stiskanje traja najmanj sedem dni in se opravlja v enakih mikroklimatskih pogojih kot soljenje.

5.3. Sušenje in zorenje

Sledita sušenje in zorenje pršuta v naravnih pogojih, ki potekata v ustreznih prostorih s kontrolirano temperaturo in vlago, izpostavljenih dominantnim vetrovom. Kadar naravni pogoji dovoljujejo, se ustrezna mikroklima v sušilnicah ustvarja z naravnim kroženjem zraka, ki se uravnava z odpiranjem ali zapiranjem oken.

Pri proizvodnji istarskega pršuta/istrskega pršuta ni dovoljeno dimljenje.

V prostorih za sušenje in zorenje istarskega pršuta/istrskega pršuta mora obstajati možnost popolne zamračitve, v njih mora biti stabilna mikroklima, pri čemer temperatura zraka ne sme preseči 19 °C.

Med zorenjem je treba vzdrževati mikroklimatske pogoje, ki omogočajo rast zaželenih mikroorganizmov in obrast zunanje površine z glivicami, ki dajo istarskemu pršutu/istrskemu pršutu prepoznaven videz. Plesni začenjajo po mesecu do mesecu in pol obraščati pršut v obliki okroglih kolonij ter jih sčasoma skoraj popolnoma obrastejo (*Giuseppe Comi, Sandi Orlic, Sulejman Redzepovic, Rosalinda Urso, Lucilla Iacumin (2004): Moulds isolated from Istrian dried ham at the pre-ripening and ripening level. International Journal of Food Microbiology 96, str. 29–34 – glej prilogo 8.7*). Bujnost površinskih plesni ter kasneje pajčevinastih ostankov »ovelih« sivih plesni je ena od prepoznavnih lastnosti istrskega pršuta in kazalnik pravilnega procesa sušenja ter zorenja.

Razpoke, ki se pojavijo med sušenjem oziroma zorenjem, je dovoljeno premazati z zaščitno zmesjo, da bi se preprečilo pretirano izsuševanje in morebitno kvarjenje pršuta.

Skupno obdobje proizvodnje istarskega pršuta/istrskega pršuta od začetka soljenja do konca zorenja traja najmanj 12 mesecev za stegna, ki so v fazi soljenja imela maso do 16 kilogramov (sveže stegno). Za stegna z več kot 16 kilogrami (sveže stegno) v fazi soljenja mora trajati obdobje od začetka soljenja do konca zorenja najmanj 15 mesecev.

5.4. Označevanje, porcioniranje in pakiranje

Skupni žig istarskega pršuta/istrskega pršuta se po zaključku zorenja nanese kot vroči žig na kožo pod skočnim sklepom tistega pršuta, za katerega je po predpisanih nadzorih ugotovljeno, da vsebuje vse fizikalno-kemične in organoleptične lastnosti, ki so predvidene s to specifikacijo.

Izdelek z oznako izvirnosti „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ se lahko da na tržišče v kosu (celovita oblika) ali v obliki pakiranj, ki so predpisane s to specifikacijo.

Pakiranja lahko vsebujejo izkoščeni pršut, večje ali manjše kose pršuta ali narezan pršut. Navedene oblike pršuta se morajo pakirati v vakuumu ali v modificirani atmosferi.

Postopek izkoščevanja pršuta, kosanja ali rezanja zaradi porcioniranja in pakiranja z namenom nadaljnje prodaje se mora opravljati izključno na področju proizvodnje, navedenem v točki 3.2. te specifikacije.

Z zahtevo, da rezanje zaradi porcioniranja in pakiranje zaradi nadaljnje prodaje istarskega pršuta/istrskega pršuta poteka znotraj področja proizvodnje, se subjektom, ki so pooblaščen za uporabo oznake, omogoča vzdrževanje nadzora nad še eno obliko, v kateri se izdelek pojavlja na tržišču. Cilj te zahteve specifikacije je boljša zaščita kakovosti in avtentičnosti izdelka, s tem pa tudi slovesa oznake izvirnosti, za katero vsi subjekti, ki jo pooblaščen uporabljajo, prevzemajo popolno in kolektivno odgovornost.

Istarski pršut/istrski pršut, kot tudi večina drugih suhomesnatih izdelkov, se v vse večji meri daje na trg v kosih ali narezan. Postopki, ki se uporabljajo za pridobitev takih izdelkov, so določeni z namenom doseganja specifičnega okusa, barve in teksture, ki jo zahteva potrošnik. Rezanje in pakiranje istarskega pršuta/istrskega pršuta sta zato zelo pomembni operaciji, ki lahko škodujeta kakovosti ter s tem tudi slovesu oznake izvirnosti, če potekata na način in v pogojih, ki lahko povzročijo nastanek izdelka brez pričakovanih organoleptičnih lastnosti. Ti operaciji lahko tudi ogrozita zagotavljanje pristnosti izdelka, glede na to, da pomenita odstranitev vročega žiga, ki se nahaja na pršutu.

Med fazo rezanja in pakiranja se večkrat opravlja strog nadzor higiene, sledljivosti, označevanja in kakovosti izdelka. Posebna pozornost se namenja tistim pomanjkljivostim, ki se jih ne da odkriti pred izkoščevanjem ali rezanjem, kot so pikice, ki jih je povzročilo mikrokrvavenje, temne lise mišičnega tkiva ali izjemno velik delež medmišične masti.

Iz navedenega je razvidno, da je nevarnosti za kakovost in pristnost izdelka, ki se na koncu ponudi potrošniku, dosti večja, če se istarski pršut/istrski pršut reže in pakira zunaj področja proizvodnje, kot če se to opravlja znotraj tega področja. Z omejitvijo kosanja in rezanja istarskega pršuta/istrskega pršuta zaradi pakiranja z namenom nadaljnje prodaje na področju njegove proizvodnje se precej poenostavi tudi nadzor tega postopka in se hkrati zmanjša tudi možnost prevar in zlorab oznak, potrošniku pa se jamči predpisana kakovost izdelka. Rezanje istarskega pršuta/istrskega pršuta v maloprodajnih trgovinah in restavracijah zunaj področja proizvodnje je mogoče samo za pršut s kostmi, na katerem je jasno viden vroči žig na delu kože, ki je njegov sestavni del.

6. POVEZANOST IZDELKA Z ZEMLJEPISNIM PODROČJEM PROIZVODNJE

6.1. Podrobnosti o zemljepisnem področju

Trenutno najstarejši najdeni zapis s področja Istre, v katerem se dobesedno omenja pojem pršuta, izvira iz leta 1580, ko je v glagolskih zapisih občine Roč zabeleženo, da je poleg ostalih živil za županovo svatbo naročen tudi pršut (*Dražen Vlahov: Knjiga računa općine Roč 1566–1628, Državni arhiv v Pazinu, Pazin 2009, str. 102–103* – glej prilogo 8.6). Prav tako v Roču, ampak nekoliko kasneje, leta 1594, je bil pršut naročen in za kosilo tudi postrežen rašporskemu kapetanu (upravniku beneškega dela severne Istre) in njegovemu spremstvu ob slavlju praznika svete Marine (isto, str. 110–111 – glej prilogo 8.5). Zapis iz leta 1612 pa navaja, da je »štiristo Uskokov prečkalo Učko ...

Uskoki so odpeljali veliko živine in velike količine sira, pršuta, vina in ostalih živil.« (*Miroslav Bertoša: Istra: doba Venecije, Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula 1995, str. 318* – glej prilogo 8.13).

Čeprav prvi znani zapisi o pršutu v Istri izvirajo iz konca 16. in začetka 17. stoletja, drugi viri kažejo, da je bila tehnologija sušenja svinjskega mesa v Istri poznana tudi prej. Tako na primer fevdalni *Urbar Lupoglavske gospositije* iz leta 1523, ki predpisuje materialne obveznosti podanikov, navaja, da je vsako gospodinjstvo, ki »zakolje več ali manj svinj v letu, dolžno dati eno pleče«, pri čemer se za bogatejše družine navaja obveznost dajanja »desetine od svinj, kar znaša približno štiri, pet ali šest plečet« (*Daniela Juričič Čargo: Urbar Lupoglavske gospositije iz 1523. godine, Zbornik občine Lupoglav 2001, Josip Turčinović, d. o. o., Pazin 2001, str. 27, 45, 59, 68, 70* – glej prilogo 8.4). Tudi *Urbar pavlinskega samostana v Svetem Petru v Šumi* iz leta 1714 navaja obveznost dajatve v svinjskemu mesu: vsak podložnik, ki je zaklal eno svinjo, je bil dolžan v samostan prinesiti eno pleče, če pa je zaklal več svinj, se je obveznost povečala za še eno pleče (*Daniela Juričič Čargo: Urbar samostana Svetog Petra u Šumi iz 1714. godine, Vjesnik Istarskog arhiva, zvezek 4-5, Državni arhiv v Pazinu 1998, str. 177, 179* – glej prilogo 8.3). Glede na relativno veliko število svinjskih plečet, ki so jih fevdalni gospodarji zbirali enkrat letno, je mogoče predpostavljati, da so bila ta plečeta sušena; in če so se v gospodinjstvih sušila plečeta, potem so se, po tradiciji, o kateri pričajo pisni dokumenti skozi več stoletij in ki traja do današnjih dni, sušili tudi ostali deli svinjskega mesa, kar pomeni tudi pršut.

Pričevanja o reji svinj v Istri obstajajo od antičnih časov (v rimskem cesarstvu se je pršut celo prineslo kot žrtev bogu Saturnu), od prihoda Slovanov v Istro pa se skozi naslednjih deset stoletij v nekaterih dokumentih pogodbeno ureja pravica do »žirenja« oziroma paše svinj v gozdovih z veliko žira. Prav tako pisni viri navajajo, da je poklic mesarja v Piranu obstajal že leta 1269 (*Albert Pucer: Istrska kuhinja, Kmečki glas, Ljubljana 2000, str. xx* – glej prilogo 8.19). Poleg že navedenih obstajajo tudi drugi dokumenti o obveznosti fevdalnih dajatev v svinjah in svinjskem mesu ali o trgovini s svinjami in svinjskim mesom. V glagolici napisani zapisniki o poslovanju bratovščine sv. Bartolomeja v Roču iz 16. in 17. stoletja razkrivajo vrsto podrobnosti, iz katerih se da razbrati delna slika o tedanji vlogi svinj in izdelkov iz svinjskega mesa v prehrani ter gospodarstvu. Tako se med gospodarskimi objekti, za katere skrbi ta bratovščina, omenja tudi »praščak«, kar je narečni naziv za svinjak (*Dražhen Vlahov: Glagoljski rukopis iz Roča: iz Knjige crkve i bratovštine sv. Bartolomeja 1523–1611, Državni arhiv v Pazinu 2006, str. 258* – glej prilogo 8.5). Na nekaj mestih se omenja soljeno meso (isto, str. 102, 253 – glej prilogo 8.5); najdemo podatke tudi o špehu ali »špeku«, kot se imenuje sušena hrbtna svinjska slanina (isto, str. 112, 128, 255, 580 – glej prilogo 8.5). Še eden od znakov, da se je že v tem času, v 16. in 17. stoletju, svinjsko meso sušilo in obdelovalo na način, ki je podoben današnjemu, je podatek o nakupu popra (isto, str. 87 – glej prilogo 8.5).

V času Napoleonove vlade v Istri se v dokumentih prav tako omenjajo proizvodi iz sušenega svinjskega mesa kot samostojni izrazi. V nekem dokumentu iz leta 1810 je navedeno, da je bilo od vsega mesa najdražje svinjsko soljeno meso – pršut in slanina (*Nevio Šetić: Napoleon u Istri, IKK Grozd, Pula 1989, str. 54, 100, 112, 116, 139, 141* – glej prilogo 8.15). Prašičereja in proizvodnja sušenih izdelkov iz svinjskega mesa sta doživeli svoj polni razcvet v srednjih desetletjih 19. stoletja – avstro-ogrski statistiki so zabeležili, da je bilo leta 1857 v tako imenovanem Istrskem okrožju, in sicer v okrajih Labin, Buje, Vodnjan, Motovun, Poreč, Buzet, Pazin, Pula in Rovinj skupno 25.895 svinj. Okoli

pol stoletja kasneje, leta 1900, so v Istri evidentirane 32.464 svinje (*Bernard Stulli: Istarsko okružje 1825.–1860.; Historijski arhiv Pazin 1984, str. 118, 161 – glej prilogo 8.2).*

Iz zapisnika organa regionalne oblasti v Istri v času Avstro-Ogrske, pokrajinske vlade in sabora, je razvidno, da je oblast s pogostimi ukrepi skrbela za spodbujanje kmetijske proizvodnje, med drugim tudi za rejo svinj. Ob denarni podpori regionalnih in državnih oblasti so spodbujali napredek reje svinj v Istri v tem času tudi s priporočili za »osvežitev« domačih pasem z uvoženimi, med katerimi se poimensko omenja angleški veliki jorkšir (*Grupa autora: Stočarstvo i veterinarstvo Istre; Josip Turčinović, d. o. o., Pazin 1995, str. 28, 29 – glej prilogo 8.9).*

V drugi polovici 19. in na začetku 20. je proizvodnja pršuta v Istri na način, ki danes velja za tradicionalen, že priznано trgovsko, gostinsko kot tudi gastronomsko dejstvo. Kot posebnost se iz tega časa omenimo, da se je pod vplivom srednjeevropske tradicije predelave svinjskega mesa na koncu 19. stoletja poskusilo vplivati celo na spremembo tradicionalnega načina proizvodnje – s suho obdelavo z razsolom in sušenjem. Najstarejši časopis v hrvaškem jeziku v Istri *Naša sloga* je namreč v svoji redni rubriki kmetijskih nasvetov *Neuku nauka* 16. januarja 1874 na strani 7 objavil članek z naslovom *Soljenje prašičjega mesa* (glej prilogo 8.14). V članku se, zaradi preprečitve pojava črvov v mesu, svetuje mokra obdelava z razsolom, objavljena sta tudi recept za pripravo razsola in priporočilo za namakanje pršuta v taki raztopini celo za 15 dni. Na srečo ta »prosvetljenska« akcija ni bila uspešna in tudi ni zabeleženo, da bi kateri koli proizvajalec v Istri takrat, kot tudi ne kasneje, spremenil od prednikov podedovan tradicionalni način proizvodnje, ki se je ohranil do današnjih dni. O čuvanju tradicionalnega načina proizvodnje pršuta govori tudi časopisni članek iz leta 1978 (*Glas Istre, 11. 1. 1978; Istrsko izdaja Večernjega lista, 13. 1. 1984, str. 6 – glej prilogi 8.8 in 8.18).*

V 20. stoletju je velik mejnik v pomenu proizvodnje pršuta v Istri naredil nagli razvoj turizma (na koncu 50. let in sredi 60.). Že od samega začetka organiziranega turističnega oglaševanja se istrska turistična ponudba predstavlja tudi z istrskim pršutom kot enim izmed najbolj cenjenih istrskih gastronomskih specialitet. V številnih turističnih vodnikih, prospektih, monografijah, regionalnih kuharicah ter različnih publikacijah, ki so namenjene turistični kot tudi potrošniški publikli, se istrski pršut poudarja kot izvirna lastnost istrskega področja vse do današnjih dni. (*Ilija Živanović: Istra, Mladinska knjiga, Ljubljana 1988, str. 91, 95, 96, 128; T. David, V. Kolar: Istra, Jugoslavenska revija, Beograd 1983, str. 161 – glej prilogi 8.10 in 8.16).* Istrski pršut, kot zaščitni znak Istre se poudarja celo v šolskih učbenikih! (*I. Bertić, S. Trogrlić: Istarska županija, Školska knjiga, Zagreb 1996, str. 50 – glej prilogo 8.11).*

Tradicijo proizvodnje istarskega pršuta/istrskega pršuta na gospodarstvih v Manžanu, Novi vasi in Bertokih opisuje tudi Stanislav Renčelj v knjigi *Suhe mesnine narodne posebnosti (Kmečki glas, Ljubljana 1990, str., xx – glej prilogo 8.20).*

Zaradi oskrbe turističnega trga v 60. letih prejšnjega stoletja pršut prvič pride iz gospodinjestev oziroma družinske pridelave na trg ter postane predmet organizirane proizvodnje. Prav tako leta 1964 nastane prvi proizvodni obrat istarskega pršuta/istrskega pršuta – PRŠUTARA BELAJ –, ki je deloval do leta 1980.

Večjo proizvodnjo pršuta je imelo tudi podjetje Mesopromet iz Pulja, ki je leta 1978 zgradilo pršutarno v Galižani. V prvem poskusnem letu so proizvedli 1.000 kosov, a že leta 1979 skoraj 41.000 kosov istrskega pršuta. Podjetje Mesopromet je že od začetka imelo v načrtih tudi širitev svojih zmogljivosti »zaradi povečanja ponudbe tega izdelka na tržišču ... Kot edini proizvajalec tega izdelka v državi želi, glede na to, da gre za značilen istrski, tradicionalen, zelo kakovostni delikatesni izdelek, poleg povečanja proizvodnje, razširiti tudi ponudbo zunaj področja Istre, da bi se s svojo kakovostjo pridružil najbolj kakovostnim delikatesnim mesnim izdelkom, ki jih naš trg pozna.« (*Investiциони program proširenja kapaciteta za proizvodnjo pršuta v okviru RO Mesopromet Pula, Zavod za ekonomiku, Pula 1981, str. 5 in 15 – glej prilogo 8.12*).

V času začetka revitalizacije množične proizvodnje pršuta na koncu 1990 je gostinska sekcija Obrtničke komore Istarske županije (Obrtne zbornice Istarske županije) objavila uradni podatek, da se v celotnem istrskem gostinstvu letno proda okoli 50.000 kosov istarskega pršuta/istrskega pršuta! Širši prikaz zgodovine proizvodnje pršuta v Istri se nahaja v prilogi 5, fotokopije uporabljene literature pa v prilogi 8.

Osnovne značilnosti podnebju istrskega polotoka daje sredozemska klima, ki se, če gremo od obale proti notranjosti, postopno spreminja in prehaja v kontinentalno zaradi hladnega zraka, ki piha s hribov, in zaradi bližine Alp.

Glavne lastnosti sredozemske klime so topla in suha poletja ter blage in prijetne zime, z redkim pojavom snega. Letna povprečna temperatura zraka na severnem delu obale znaša okoli 14 °C, na južnem področju in otokih pa 16 °C. Januar je najhladnejši mesec s povprečno temperaturo najpogosteje okoli 6 °C, julij in avgust sta najtoplejša, s povprečno temperaturo okoli 24 °C. Količina padavin se povečuje od zahodne obale proti notranjosti. Značilna vetrova sta burja in jugo.

Burja je suh, hladen in pozimi pogosto neprijeten veter. Piha s kopnega na morje, iz smeri severovzhoda, in prinaša suho ter vedro vreme. Na primer na področju Poreča je bilo v obdobju od leta 1981 do leta 2007, gledano na letni ravni, v povprečju samo 2,8 odstotka dni (10 dni) brez vetrov. Vsi ostali dnevi so bili bolj ali manj vetrovni. Najpogosteje je pihal veter iz smeri vzhoda in jugovzhoda. Če analiziramo smeri vetrov v zimskem obdobju oziroma smeri vetrov v decembru in januarju, bomo opazili, da pogostost pojava vetrov, ki pihajo iz severnega kvadranta, narašča. Če seštejemo pogostost pihanja vetrov iz vseh smeri od severa do vzhoda (N, NNE, NE, ENE in E), se izkaže, da v zimskem obdobju ti vetrovi pomenijo 47,1 odstotka vseh vetrov, tudi če upoštevamo obdobja brezvetrja. V decembru ti vetrovi znašajo 48,1 odstotka ter v januarju celo 49,3 odstotka vseh vetrov (glej sliko 2 in tabelo 3 v prilogi 6).

Tak razpored vetrov v zimskem obdobju ustreza proizvajalcem pršuta, saj se proizvodnja (soljenje in sušenje) začne prav v tem letnem času. Za ustvarjanje specifičnih naravnih pogojev, ki ustrezajo sušenju pršuta v zimskih mesecih, so namreč najzaslužnejši vetrovi iz severne, severovzhodne in vzhodne smeri. Posebej je ustrezna burja, severovzhodni močan veter iz smeri Učke, ki piha s kopnega proti morju.

Istarski pršut/istrski pršut se največ proizvaja v notranjosti istrskega polotoka, kjer klimatski pogoji med zimskimi meseci omogočajo soljenje mesa in proizvodnjo pršuta. Danes se največje število

objektov za proizvodnjo pršuta nahaja na področju med Pazinom in Porečem (Kringa, Tinjan, Sveti Lovreč, Sveti Petar v Šumi).

Srednje vrednosti temperature in relativne vlage zraka od decembra do marca optimalno ustrezajo naravnemu sušenju mesa na navedenem področju. Začetna nizka temperatura in postopen upad relativne zračne vlage (glej sliko 1 in tabeli 1 in 2 v prilogi 6) omogočata pravilen proces sušenja pršuta. S prihodom pomladi in toplejših dni se pršut prestavi na zorenje v klet ali pa v druge podobne prostore, kjer ni večjih sprememb temperature in vlažnosti zraka.

Naravni pogoji Istre, kjer pozimi zaradi vpliva sredozemske klime ni ekstremno nizkih temperatur ter zrak izsušujejo in hladijo pogosti vetrovi, nudijo idealno območje za tradicionalno proizvodnjo istarskega pršuta/istrskega pršuta in drugih suhomesnatih izdelkov. Pogostost ustreznih vetrov, ki so obogateni z vonjavami mediteranskega rastlinja, omogoča sušenje istarskega pršuta/istrskega pršuta samo na zraku, brez dimljenja, kar pomembno vpliva na njegovo kakovost oziroma na njegovo posebnost v primerjavi z drugimi vrstami pršuta.

Reja in klanje svinj ter proizvodnja nabora tradicionalnih izdelkov iz sušenega svinjskega mesa so v istrski ruralni tradiciji med najpomembnejšimi gospodarskimi dejavnostmi vsakega kmečkega gospodarstva. Najpomembnejši izdelek je seveda istarski pršut/istrski pršut, živilo, ki je moralo biti v shrambah vsake istrske družine, ker se s pršutom postreže gostom, uživa se ga ob praznikih in se mu eno polno leto, včasih pa tudi več, posveča izjemna pozornost.

Tradicionalna obdelava stegna se je obdržala iz časov, ko je bila na vaških domačijah potreba, da se kar največja količina mastnega tkiva pretopi v mast in se tako shrani za kasnejšo uporabo. Zaradi tega se po tradicionalnemu receptu (glej prilogo 5) z istrskega pršuta v prvi fazi priprave odstranita vsa koža in podkožno mastno tkivo, kar je redkost, skoraj izjema, v primerjavi z načini proizvodnje pršuta v ostalih krajih.

6.2. Podrobnosti o kakovosti in lastnostih izdelka

Lastnosti, ki opredeljujejo istarski pršut/istrski pršut in po katerih se razlikuje od ostalih vrst pršuta, izvirajo iz kulturne dediščine istrske ruralne skupnosti in skupnega naravnega potenciala, ki ga ima istrski polotok za proizvodnjo in predelavo kmetijskih prehrabnih izdelkov. Posebnost istarskega pršuta/istrskega pršuta je prvenstveno pogojena s tremi dejstvi: s surovino, tehnologijo proizvodnje, ki temelji na tradiciji, ter z organoleptičnimi lastnostmi.

Posebnosti surovine izhajajo iz nadzirane reje svinj določenih genotipov, ki se po posebnih zahtevah hranijo v podaljšanem krmljenju z namenom vzreje zelo težkih svinj, kakršne so istrski vaščani tradicionalno uporabljali za proizvodnjo pršuta. Danes se svinje ne krmijo kot nekoč, več kot eno leto, ker z ekonomskega vidika tako krmljenje ne bi bilo opravičljivo, čeprav je cilj doseči telesno maso večjo od 160 kilogramov. Velika teža svinj pri klanju je pogojena s potrebo po veliki teži svežega stegna, ki v fazah sušenja in zorenja zaradi posebnosti tehnologije proizvodnje izgubi veliko vode. Da bi ohranili posamezne tradicionalne lastnosti krmljenja, je s to specifikacijo dovoljena uporaba hrane, ki se ne uporablja več pri sodobnem krmljenju, kot na primer detelje, buč, zeljaric, repe, kuhanega krompirja ...

Tradicionalna tehnologija zahteva obdelavo stegna na način, da se pustijo medenične kosti (*os ilium*, *os pubis* in *os ischii*), kar ni običajen postopek v proizvodnji pršuta v drugih regijah oziroma se zdi, da je to edinstven primer na svetu. Pri obdelavi stegen za proizvodnjo istarskega pršuta/istrskega pršuta se namreč pogačica stegenske kosti (*caput femoris* – konec femoralne bedrne kosti) pusti skrita, pri ostalih vrstah pršuta pa je ta lepo vidna z notranje, medialne strani, kar pomeni eno izmed njegovih temeljnih vizualnih lastnosti. Na istarskem pršutu/istrskem pršutu je ta pogačica zaprta, ker se nahaja v medenični kosti (*acetabulumu*).

Popolnoma nenavaden način obdelave stegna je tudi postopek odstranjevanja kože in podkožnega mastnega tkiva s celotne površine – do samega mesa. Obdelana stegna se suho obdelajo z razsolom, ki je sestavljen iz morske soli z dodatkom popra, česna, lovora in rožmarina. Dodajanje toliko začimb med soljenjem je še ena od posebnosti v proizvodnji istarskega pršuta/istrskega pršuta. Fazi naravnega sušenja in zorenja trajata najmanj 12 mesecev, občasno tudi do 18, v pogojih istrske klime. Manko kože in mastnega tkiva pogojuje nekaj več izsuševanja (kalo), kot je to pri drugih vrstah pršuta, kakor tudi še eno posebnost: obrast zunanje površine stegna s plesnijo. Navzočnost površinskih plesni v fazi sušenja in zorenja je še ena, na zunaj prepoznavna lastnost istarskega pršuta/istrskega pršuta.

Specifične organoleptične lastnosti istarskega pršuta/istrskega pršuta se kažejo v njegovem zunanem videzu, saj na njem ni ne kože ne podkožnega mastnega tkiva, vsebuje medenične kosti, zaradi česar je nenavadno podaljšane oblike, ter je pogosto prekrit z večjimi ali manjšimi površinami plesni.

Končni izdelek se odlikuje s posebno aromo, z blagim, zmerno slanim okusom, enolično rožnato rdečo barvo in zaželeno sestavo mišičnega tkiva. Istarski pršut/istrski pršut ne vsebuje nobenih zdravju škodljivih dodatkov, saj se v suhi razsol ne dodajajo nitriti niti drugi aditivi.

6.3. Povezava med zemljepisnim področjem in lastnostmi izdelka

Povezanost istarskega pršuta/istrskega pršuta s področjem Istre je nastala zaradi ustreznih pogojev za proizvodnjo suhomesnatih izdelkov. Naravni pogoji Istre so plod mediteranske klime, zaradi katere pozimi ni ekstremno nizkih temperature, zrak pa izsušuje in hladijo pogosti vetrovi. Srednje vrednosti temperature in relativne zračne vlage od decembra do marca optimalno ustrezajo naravnemu sušenju mesa. Začetna nizka temperatura in postopen upad relativne zračne vlage omogočata pravi proces sušenja pršuta. S prihodom pomladi in toplejših dni se pršut prestavi na zorenje v kleti ali pa v druge podobne prostore, kjer ni večjih sprememb temperature in vlažnosti zraka. Navedeni pogoji nudijo idealno območje za tradicionalno proizvodnjo istarskega pršuta/istrskega pršuta, ki se suši samo na zraku, brez dimljenja, kar pomembno vpliva na njegovo kakovost oziroma na njegovo posebnost v primerjavi z drugimi vrstami pršuta.

Lastnosti istarskega pršuta/istrskega pršuta, po katerih se razlikuje od ostalih vrst pršuta, so sad klimatskih razmer in kulturne dediščine istrske ruralne skupnosti oziroma izkušenj ter znanj številnih generacij istrskih vaščanov. Ti so izdelovali pršut samo iz stegen zelo težkih svinj, ki so bile stare več kot leto dni. Danes tako krmljenje ni več opravičljivo z ekonomskega vidika, čeprav je cilj doseči telesno maso večjo od 160 kilogramov. Da bi ohranili posamezne tradicionalne lastnosti krmljenja, je dovoljena uporaba hrane, ki se sicer ne uporablja več pri sodobnem krmljenju, kot na primer detelje, lucerne, buč, zeljnic, repe, sirotke, kuhanega krompirja ...

Način obdelave stegen za proizvodnjo istarskega pršuta/istrskega pršuta se je obdržal še iz časov, ko so na vaških domačijah želeli kar največ mastnega tkiva pretopiti v mast in ga tako shraniti za kasnejšo uporabo. Zaradi tega se po tradicionalnem receptu z istrskega pršuta v postopku priprave odstranita vsa koža in podkožno mastno tkivo – do samega mesa –, kar je redkost, skoraj izjema, v primerjavi z načinom proizvodnje pršuta v ostalih regijah, kjer ga večinoma sušijo s kožo. Poleg tega tradicionalna tehnologija zahteva obdelavo stegna tako, da se pustijo medenične kosti. Zaradi posebne obdelave stegna je istarski/istrski pršut vedno nekoliko večji in težji kot pršut, ki ga proizvajajo v drugih krajih, čeprav ta vsebuje kožo in podkožno mastno tkivo.

Sušenje stegna brez kože in podkožnega mastnega tkiva, ki poteka z neposredno izpostavljenostjo celotne površine mišičnega tkiva zraku, in obrast površine s plesnijo med zorenjem imata zagotovo vpliv na nekoliko drugačno izvedbo procesa zorenja in kasnejše prepoznavne organoleptične lastnosti istarskega pršuta/istrskega pršuta.

Posebnost vonja in okusa istarskega pršuta/istrskega pršuta je pogojena tudi z dodajanjem različnih začimb v suhi razsol. Vpliv začimb na aromo istarskega pršuta/istrskega pršuta je zelo pomemben, ker je, v nasprotju z ostalimi vrstami pršuta, celotna površina stegna v stiku z začimbami, zaradi česar lahko njihova aroma veliko hitreje in globlje prodre v vse dele stegna.

7. POOBLAŠČENI ORGAN ZA PREVERJANJE SKLADNOSTI

Za ugotavljanje skladnosti proizvodnje, predelave in prehranskega izdelka s specifikacijo ter izvajanje nadzora nad proizvodnjo, predelavo in izdelkom, ki bo nosil oznako izvirnosti „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, se bodo uporabljala nadzorna telesa, ki so jih pooblastili pristojni organi.

8. PRAVILA OZNAČEVANJA IZDELKA

Skupni žig istarskega pršuta/istrskega pršuta je grafično prikazan na sliki 1. Žig upodablja stilizacijo odprtega pršuta na pladnju, v položaju za rezanje.

Telo pršuta je sive barve (0 % cyan, 0 % magenta, 0 % yellow, 40 % black – PANTONE 423 CVP), zgornji odprti del in beseda „pršut“ sta rdeče barve (0 % cyan, 100 % magenta, 100 % yellow, 30 % black – PANTONE 704 CVP), pladenj in beseda „istarski“ pa sta črne barve (60 % cyan, 0 % magenta, 0 % yellow, 100 % black – PANTONE Black 6CVP).



Slika 1. – Grafični prikaz skupnega žiga istarskega pršuta / istrskega pršuta

Skupni žig istarskega pršuta/istrskega pršuta se po zaključku faze zorenja nanaša kot vroči žig na kožo pod skočnim sklepom tistega pršuta, za katerega je po predpisanih nadzorih ugotovljeno, da vsebuje fizikalno-kemične in organoleptične lastnosti, ki so predvidene s to specifikacijo.

Vroči žig ima dvojno vlogo: je identifikacijska oznaka, ki omogoča istarskemu pršutu/istrskemu pršutu, da se kot pristen izdelek razlikuje od ostalega pršuta, in je jamstvena oznaka kakovosti, s katero se potrošniku zagotavlja, da so bile v proizvodnji upoštewane vse zahteve iz te specifikacije.

Specifikacija

Vroči žig je sestavljen iz skupnega žiga (slika 1), ki je edinstven za celotno področje proizvodnje istarskega pršuta/istrskega pršuta, in številčne oznake proizvajalca. Vsi primerki skupnega žiga so pod nadzorom Zadruga proizvajalcev istrskega pršuta.

Ko gre v promet celoten izdelek ali katera koli vrsta pakiranja, mora oznaka izdelka poleg podatkov, ki so predvideni z zakonom, vsebovati tudi napis „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ in skupni žig izdelka.

Napis „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ mora biti jasno berljiv in neizbrisljiv ter se mora z velikostjo, vrsto in barvo črk (tipografijo) jasno ločiti od katerega koli drugega napisa, vključno s skupnim žigom, številko proizvodne šarže (serije) ter z zaščitnim znakom, s sliko in z napisom proizvajalca.

Ob napisu „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ ni dovoljeno navajanje drugih terminov, kot so, recimo, pridevniki pravi, tradicionalni, obrtniški, tipični, avtohtoni, domači in podobno, kot tudi ne terminov, ki označujejo toponime na istrskem polotoku, ne glede na to, v katerem jeziku se izgovarjajo ali pišejo.

9. ZAHTEVE PREDPISANE S POSEBNIMI PREDPISI
